電子レンジ付オーブン
KM7100000M

取扱説明書

AEG 電子レンジ付オーブンをお買い上げいただき、
まことにありがとうございます。
この取扱説明書には裏表紙に製品保証書がついています。
製品保証書の「お買い上げ日・販売店名」の記入をお確かめのうえ
保管くださるようお願いいたします。

はじめに

このたびは、AEG 電子レンジ付オーブンをお買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、別紙設置マニュアルと共に大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

⚠ このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。
本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

i このマークの後には、本機を安全かつ、有効に利用するための情報が書かれています。

☞ このマークの後には、本機の使用に関する情報が書かれています。

このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

!? このマークの後には、その他の注意事項が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われるときに、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書の「故障かな？と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

⚠ 警告
修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。 技術者以外の方が修理すると、とても危険です。 必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

もくじ

安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
  また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

（絵表示の例）

⚠ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。

⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警告

本製品はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。

交流単相200Vで定格20A以上のコンセントにつなぎ、単独ブレーカーを設置してください。火災・感電・故障の原因になります。

本製品に重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

アース（D種接地）を確実に行ってください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アース工事については、販売店にご相談ください。

本製品のそばに別に電気器具がある場合、その電源コードをオーブン表面に触れさせたり扉に挟んだりしないでください。火災・感電の原因になります。

設置に関しては、必ず設置マニュアルの設置基準に従ってください。火災の原因になります。

油を加熱しないでください。発火する恐れがあります。

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。感電の原因になります。

前面の排気部に触れたり顔などを近づけないでください。ヤケドの原因になります。

改造はしないでください。また修理技術者以外の人は、分解したり修理しないでください。火災・感電・ケガの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターへご相談ください。

本体や換気口の付近に可燃性の物を置かないでください。また換気口をふさがないでください。火災の恐れがあります。

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・サビ発生などの恐れがあります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。ヤケド・感電・ケガの恐れがあります。

⚠注意

オーブンは、調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥用に使用しないでください。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

使用中は換気してください。

オーブンのドアに物を挟んで使用しないでください。

使用中や使用直後は、金属部に触れないでください。ヤケドをすることがあります。

使用中は本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。

食品を必要以上に加熱しないでください。加熱により発火することがあります。

プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によって、そりかえったり、変形したりします。

本製品を使用中にドアを開けるときは、近くに子供がいないことを確認してください。高温の空気が排出し、ヤケドをすることがあります。

高温のオーブン庫内から容器やプレートを取り出すときは、鍋つかみ用のグローブ等の十分遮熱性があるものを使用してください。

缶詰やびん詰め等を直接加熱しないでください。破裂したり容器の加熱によってヤケドやケガをする恐れがあります。

壁や家具の近くに設置しないでください。蒸気または熱で壁や家具が傷み、変色・変形の原因となることがあります。

オーブン庫内は高温になりますので、必ず耐熱容器をご使用ください。(プラスチック製耐熱容器·ラップは不可)

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因となります。

プラスチック製の調理器具を使わないでください。

本製品の上部や下部に燃えやすい物を置かないでください。火災の原因となることがあります。

使用後は、必ずお手入れをしてください。調理のくずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。

長時間ご使用にならないときは、必ずブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

電源プラグは確実に根元まで差し込んでください。感電・ショート発火の原因となります。

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因となります。

⚠ 注 意

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。

電源プラグの電極、および電極の取り付け面にホコリが付着している場合は、よく拭き取ってから使用してください。火災の原因になります。

地震が発生したら、あわてずにスイッチを切ってください。揺れの大きいときはまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ち、スイッチを切ってください。火災やケガの原因となります。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源を切ってから電源プラグを抜いてください。また炎が消えるまでドアは開けないでください。空気が入り炎が大きくなって火災の原因となります。本製品に水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因となります。

⚠ 警 告（電子レンジのみ）

レンジで加熱するときは、必ず耐熱容器をご使用ください。

飲料やスープを加熱する場合は、蒸気や気泡を逃がすため、できるだけ広口の容器を使用してください。

専用のガラスプレートを使用してください。ガラスプレートなしで使用しないでください。庫内を空のまま作動させないでください。これらは、故障の原因になります。

加熱後の食品は、食べる前にかき混ぜて温度を確認してください。高温のためヤケドをすることがあります。特にお子様や高齢者の方に対しては十分気をつけてください。

冷えたガラスプレートに高温食品をのせたり、逆に高温のガラスプレートに冷えた食品をのせないでください。ガラスプレートの破損の原因となります。

飲料やスープを加熱するときは、事前にかき混ぜてください。急激な沸騰があったときは、しばらく庫内に放置し、沸騰が納まるまで待ってください。

ガラスプレートは、冷えてから水洗いしてください。急激な温度変化は破損の原因となります。

飲料やスープを加熱する場合は、加熱中に突然沸騰する恐れがあります。取り扱いには十分注意してください。

⚠ 警 告（電子レンジのみ）

密閉した容器で液体や食品を絶対に加熱しないでください。爆発する恐れがあります。必ずふたを外してから加熱してください。

容器やレンジ用クッキングバックを開けるときは、顔や手から離して開封してください。蒸気でヤケドする恐れがあります。

素焼きの食器やIH対応の容器を使用する場合は、耐熱性の皿などに乗せてから調理してください。高温でガラスプレートや周辺が破損する恐れがあります。

卵は殻のまま調理しないでください。また、ゆで卵や生卵を加熱する場合は穴を開けたり薄切りにしてから調理してください。爆発する恐れがあります。

使い捨てのプラスチック、紙、その他可燃性の容器を使用するときは、レンジのそばを離れないでください。発火の恐れがあります。

詰め物入りの食品を食べるときは、中からの蒸気でヤケドをしないように注意してください。

容器の温度と食品の温度に極端な違いがあると、容器の破損などが起こることがあります。加熱前に食品の温度を確認してください。

ポップコーンを作るときは、専用の容器をご使用ください。

ペースメーカーを使用している方は、医師またはペースメーカー製造元に必ずご相談の上、本製品を使用してください。

使用後は導波管のカバー、庫内、ガラスプレート、プレート支持部のお手入れを行ってください。食品くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火の恐れがあります。

製品の廃棄処分について

梱包材

本製品を廃棄されるときは、下記のことにご注意ください。

- 廃棄処分するときは、環境保護のため、処分に関する適正な情報を地元の廃棄処分分担当局、市役所等にお確かめください。
- すべての材質は、環境保護に配慮されており、焼却時の危険性もありません。使用されているプラスチック類はリサイクルが可能で、分別が容易なように、次のように表記されています。

＞PE＜：ポリエチレン（外側の覆いや庫内の袋など）

＞PS＜：ポリエチレン発泡体（パッドなど）フロンガスはまったく含まれていません。

カートンは再生紙でできています。古紙再利用業者にそのままお渡しください。

⚠ 警告

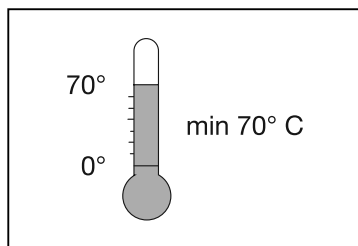
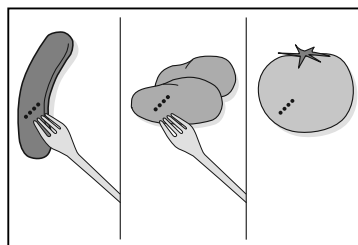
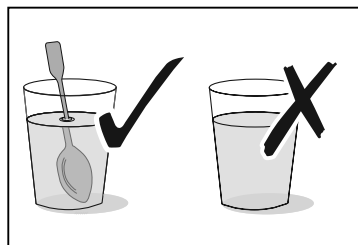
本製品を廃棄する場合は、廃棄前に使用不能にしてください。電源コードからプラグを取り外し、電源コードは切断し、ドアパッキンを外してドアが閉まらないようにしてください。これは、お子さまが本製品に閉じこめられる事故など（窒息する危険）を防止するためです。

■ 電子レンジ使用上のご注意

- 電源を入れるときは、庫内に食品が入っていることを確認してください。庫内が空の場合、加重電量が生じる危険があります。
- 電子レンジ調理に適した調理器具を使用してください。
「電子レンジに適した調理器具」（P34）をご参照ください。
- オーブン庫内やドアが蒸気により腐食するのを避けるために、調理の後は必ず乾いた布で水分を拭き取ってください。
- プラスチックや紙製などの可燃性の高い材質でできた使い捨て容器に入った食品を加熱調理しているときは、食品から目を離さないようにしてください。
- 発煙した場合は、ドアを閉めたまま機械のスイッチを切り、電源プラグを抜いてください。
- 機械に以上が生じたときは、電子レンジは絶対に使用しないでください。
- 液体を加熱する際、早く沸騰点に達するために、ティースプーンまたは耐熱ガラス製のかきまぜ棒を入れて加熱してください。沸騰が遅れると通常の蒸気泡が上がらないまま沸騰点温度に達してしまいます。

- 沸騰した液体が入った容器を少しでも揺らすと、急に吹きこぼれたり、激しく飛び出したりしてヤケドする場合があります。**大変危険ですので、十分ご注意ください。**
- じゃがいも、トマト、ウィンナーソーセージなどの皮付きの食品を電子レンジで加熱調理するときは、破裂しないように、加熱前にフォークで皮に穴を数箇所開けてください。

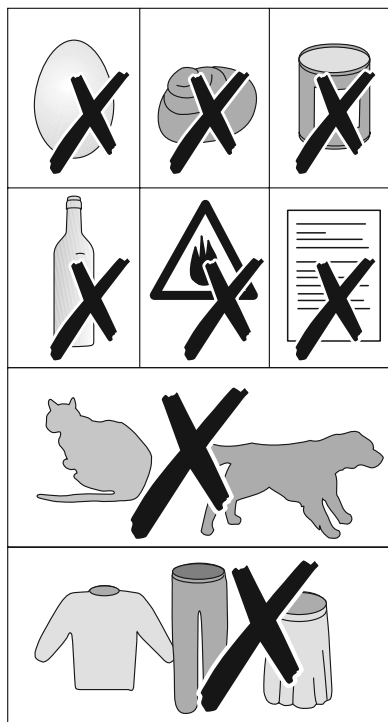
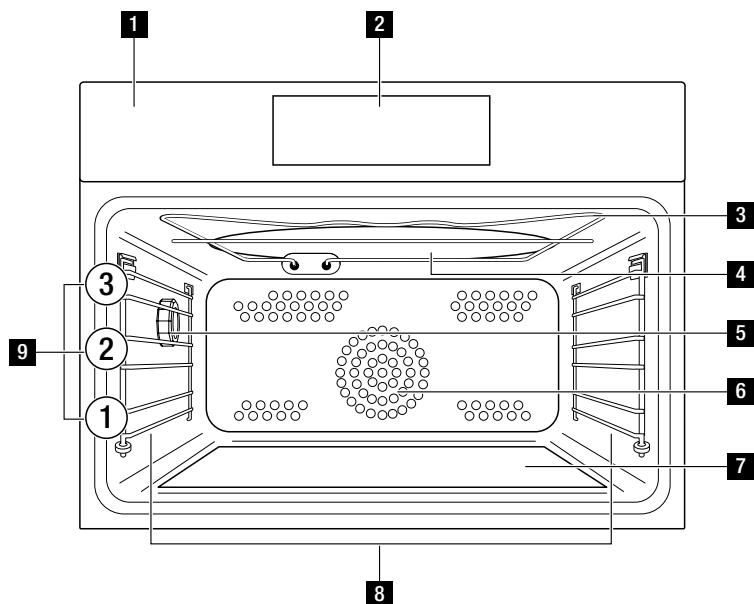
- 食品の加熱調理の際は、最低温度が70℃に達していることが必要です。具体的な調理内容は、「電子レンジ調理表」（P35 ～ P38）をご参照ください。温度を確認する場合、水銀または液体温度計を使って食品の温度を測ることは、絶対に避けてください。

- 電子レンジで食品を加熱すると、容器も熱くなります。取り出すときは、オーブン用グローブなどをご使用ください。
- 加熱温度が高すぎると、食品がパサパサに仕上がったり、焦げすぎたり、燃え上がる原因になるので、ご注意ください。

- レンジ作動中は庫内、グリルヒーター、および付属品が熱くなっており、ヤケドの危険があります。取り扱いの際は、オーブン用グローブなどをご使用ください。
- 金属製のクックウェアーは庫内の壁、およびドアの内側面から、最低2cm離して入れてください。壁に近すぎると、火花が生じる原因となり製品破損につながります。
- 特別な指示がない限り、アルミニウムホイルの使用は避けてください。
- オーブンドアとドア枠の間には、ものが挟まらないようにご注意ください。
- ドアシール（密閉部分）の表面、および庫内は常に清潔に保ってください。汚れが付着した状態にしておくことは、事故の原因につながります。
- 発火性のある物体を庫内に入れておくことは避けてください。電源を入れたときに発火する恐れがあります。

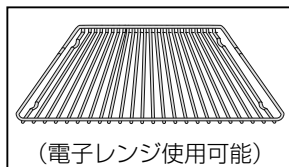
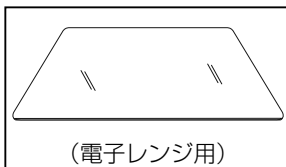
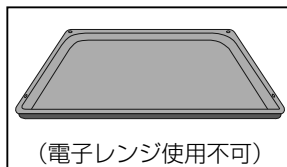
エナメルコーティングについて

エナメルコーティング部分の変色がオーブンの機能低下などに影響をおよぼすことはありません。したがって保証対象となる欠陥にはなりません。

電子レンジ調理・過熱ができないもの

- 殻のついたままの卵や食用カタツムリは破裂します。
  （目玉焼きは、黄身の部分をフォークで穴を開けてから調理してください。）
- 多量の油（フォンデューやてんぷら用）、酒類の加熱は、自然発火や爆発の恐れがありますのでご使用の際はご注意ください。
- ブリキ缶、瓶、蓋つきジャーなどの蓋が固く閉まった容器に入った食品。
- ペット、繊維製品、種子の乾燥、ジェリー状内容物入り枕など、発火性のあるものは火事の原因となり大変危険です。
- 取手や素焼きの陶器の底部分などにたくさんの小さな穴の開いた磁器、陶器、および土器などのクックウェアーの加熱は、蒸気が穴から浸透して容器の破損につながる恐れがあります。

各部の名称

1 コントロールパネル
2 ディスプレイ
3 グリルヒーター
4 マイクロウェーブ発生器
5 庫内灯
6 背面加熱部
7 ガラス製プレート（取り外し可能）
8 プレートラック（取り外し可能）
9 プレート挿入位置

付属品

グリルプレート

（電子レンジ使用可能）

● オーブン用耐熱食器・ケーキ型などをのせてロースト調理やグリル調理を行うとき

グラスプレート

（電子レンジ用）

● 電子レンジ調理や電子レンジとオーブン調理を併用するとき

調理プレート（天板）

（電子レンジ使用不可）

● パン、ケーキ、クッキーなどのお菓子を作るとき

はじめてご使用になる前に

⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

■ 使用前の清掃

オーブンをはじめて使用する前に、すべての部品を取り外し、拭き掃除を行ってください。

⚠ ご注意

「点検とお手入れ」の章を参照してください。

■ 時間の設定と変更

i 本製品は時刻を設定しないと作動しません。
はじめてコンセントに接続したとき、または停電後は、表示部に「12:00」が表示され、時計マーク🕘が点滅します。
＋または－をタッチして時刻を設定してください。

時刻の設定

1. 時計🕘を２回タッチして、時計マーク🕘を点灯させます。
2. ＋または－をタッチして時刻を設定します。
   設定した時刻が表示され、約５秒後に点滅が止まります。

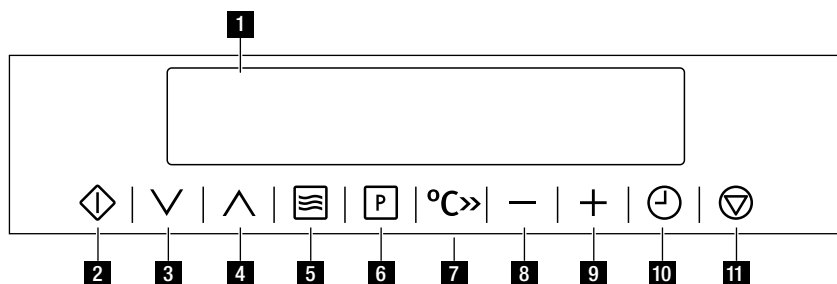
i 時刻は、次の条件がそろった場合だけ変更することができます。

- チャイルドロックが解除されている
- カウントダウン機能🔔がオフ
- 加熱時間|→|がオフ
- 終了時刻→|がオフ
- すべてのオーブン機能がオフ

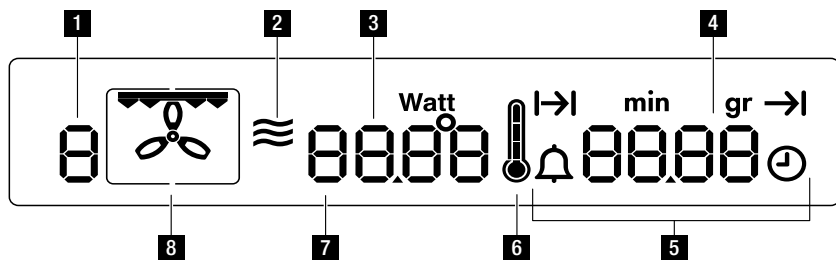
⚠ ご注意

調理終了後は、必ず現在時刻表示に戻ります。
余熱がある場合は、余熱温度と現在時刻の表示になります。

コントロールパネル

■ ディスプレイ

センサーパネルを使用して本製品を操作してください。

	センサーパネル	機　能	説　明
1	—	表示	本製品の現在の設定を示します。
2		スタート/ 電子レンジスタート	機能をスタートします。 本製品がオフの場合に、最高設定で電子レンジ機能をスタートします。
3	∨	オーブン機能選択	オーブン機能を設定します。
4	∧	オーブン機能選択	オーブン機能を設定します。
5		電子レンジ機能	電子レンジ機能を設定します。 (本製品がオフの場合も)
6	P	オートプログラム	オートプログラムを設定します。 (本製品がオフの場合も)
7	°C»	スピード予熱	予熱時間を短縮します。
8	−	マイナス	温度または時刻を設定します。
9	+	プラス	温度または時刻を設定します。
10		時計	時計機能を設定します。
11		ストップ/リセット	機能をキャンセルするか、設定を復元します。 本製品の動作を停止します。

■ ディスプレイの表示

1 メモリー機能：P	5 加熱時間/時刻表示
2 電子レンジ表示	6 温度計マーク
3 温度/時刻/電子レンジ表示	7 オートプログラム調理番号
4 重量表示	8 オーブン機能表示

使用時のご注意

- 選択した機能を、スタート をタッチして確認してください。
  30秒以内に確認しないと、本製品は自動的に停止します。
- 使用中にオーブンの扉を開けると、機能が停止します。
  扉を閉め、スタート をタッチして機能を再開してください。
  選択した機能をスタート をタッチして30秒以内に確認しないと、本製品は自動的に停止します。
- ストップ を押すと、作動中の機能が停止します。
  続行するには、スタート を押します。
- 本製品を停止するには、ストップ を2回押します。
- 機能を設定すると、それが表示部に示され、加熱と時間のカウントダウンが始まります。
- 機能を設定するか、オーブンの扉を開くと、庫内灯が点灯します。
  扉を開いてから10分以上オーブンを操作しないと、庫内灯が消えます。

■ 温度計マーク

オーブン機能を設定すると、 記号のバーが1つずつ点灯します。このバーは、本製品の温度の上昇または低下を示します。
本製品が設定した温度に到達すると、表示から加熱ランプが消えます。

■ 余熱表示

調理が終了すると、余熱が40℃以上の間は余熱の温度を表示部に表示します。

オーブンの使い方（基本操作）

⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

本製品は、次の２つのモードで使用することができます。

- **手動モード：** オーブン機能、温度、調理時間を手動で設定します。
- **オートプログラム：** １２種類のオートプログラムが設定されています。（「42ページ参照」）

■ オーブン機能を設定する

1. ∧か∨にタッチしてオーブン機能を設定します。
   表示部には自動的に最適な温度が表示されます。
   加熱温度を変更したいときは、＋または－をタッチして温度を変更できます。
2. スタートにタッチしてオーブン機能をスタートします。

ストップにタッチしてオーブン機能を停止します。

■ オーブン機能

機　能		使　用
	ベンチサーモ調理	ローストと天火焼きを同時に２つの段で行うことができます。
	ロティサーム調理	肉または鶏肉の大きな塊を１つの段でローストします。グラタンなど、料理に焦げ目を付けます。
	グリル調理	平らな食品のグリルやトースト用。
	解凍／乾燥	ハーブ、果物、野菜を解凍および乾燥させます。

■ オーブンの温度を変更する

＋または－をタッチすると、温度を5℃ずつ上下させることができます。

■ スピード予熱機能

スピード予熱機能を使用すると、予熱時間を短縮することができます。

⚠ ご注意
スピード予熱機能で予熱中は、本製品内に食品を入れないでください。

1. オーブン機能を設定し、必要があれば調理温度を変更します。
2. ℃» にタッチします。記号が点灯します。
   スピード予熱機能で予熱中は、温度計マークのバーが次々に点滅します。

本製品が設定した温度に到達すると表示部の温度計マークのバーが点灯します。信号音が鳴り、表示部の温度計マークが消灯します。
この時点でオーブン機能が自動的に作動するため、製品内に食品を入れることができます。

電子レンジの使い方（基本操作）

■ 電子レンジ機能

機　能	説　明
電子レンジ	電子レンジでは、熱が食品内部に直接当たります。調理済み食品や飲み物の加熱、肉や果物の解凍、野菜や魚の調理に使用します。
コンビ機能	オーブン機能と電子レンジモードを同時に使用します。食品を短時間で調理しながら、同時に表面に焦げ目を付けることができます。
クイックスタート	本製品がオフの場合に、センサーパネルのを1回押すだけで、電子レンジ機能を最大出力でスタートすることができます。 調理時間：30秒から7分まで。

■ 電子レンジ機能を設定する

1. 必要に応じて、にタッチして本製品を停止します。
2. に何度かタッチして電子レンジの出力を調節します。出力は、100 ワット単位で1000ワットから100ワットまで設定することができます。
3. ＋または－にタッチして、電子レンジの加熱時間|→|を設定します。
   （「電子レンジの加熱時間の設定」を参照してください）
4. にタッチして電子レンジ機能をスタートします。
   設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴り、電子レンジ機能が自動的に停止します。信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

i 電子レンジ機能の作動中、いつでも電子レンジの出力（にタッチ）と加熱時間（にタッチ）を変更することができます。

■ コンビ機能を設定する

1. 必要に応じて、にタッチして本製品を停止します。
2. ∧か∨にタッチしてオーブン機能を設定します。
3. 必要に応じて、＋または－にタッチして温度を設定します。
4. に何度かタッチして電子レンジの出力を設定します。（最大600ワット）
5. ＋または－にタッチして加熱時間|→|を設定します。
   「電子レンジの加熱時間の設定」を参照してください。
   コンビ機能で設定できる加熱時間は最高59分です。
6. にタッチします。
   時間のカウントダウンが始まり、|→|記号が表示されます。
   設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴ります。コンビ機能が自動的に停止します。信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

i コンビ機能の作動中、電子レンジの出力（にタッチ）と加熱時間（にタッチ）を変更することができます。

■ クイックスタート機能を設定する

1. 必要に応じて、⊽にタッチして本製品を停止します。
2. ◇をタッチして電子レンジの加熱時間を設定します。

i ◇にタッチするたびに、加熱時間が30秒増加します。

本製品が最大出力で作動を始めます。

3. 設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴り、
電子レンジ機能が自動的に停止します。
信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

i 電子レンジ機能の作動中、いつでも電子レンジの出力（≋にタッチ）と加熱時間（◷にタッチ）を変更することができます。

■ 電子レンジパワーレベル表

リストのデータはあくまでも参考です。

出力設定	使　用
• 1000 ワット • 900 ワット • 800 ワット • 700 ワット	• スープ、飲み物などの加熱 • 調理の初期段階に表面を焼く • 野菜の調理 • ゼラチンやバターを溶かす
• 600 ワット • 500 ワット	• 冷凍食品の解凍 • 一皿盛りの料理の加熱 • 煮込み料理の調理 • 卵料理の調理
• 400 ワット • 300 ワット • 200 ワット	• 調理の延長 • 繊細な食品の調理 • ベビーフードの加熱 • お米の調理 • 崩れやすい食品の加熱 • チーズを溶かす
• 100 ワット	• 凍った肉、魚、パンの解凍 • チーズ、クリーム、バターの解凍 • 果物やケーキの解凍 • パン生地を発酵させる • 冷たい料理や飲み物の加熱

■ 時計機能

記号	機　能	使　用
🔔	カウントダウン機能	タイマーとして使用します。 時間が経過すると、信号音が鳴ります。 この機能はオーブンの動作には影響しません。
⇥	オーブンの 加熱時間表示	オーブンの加熱時間を設定します。
⇥ min	電子レンジの 加熱時間表示	電子レンジの加熱時間を設定します。
→|	終了時刻表示	オーブンの終了時刻を設定します。
🕘	時計キー	時刻を表示します。 時刻の設定、変更、チェックは「時刻の設定」を参照してください。

■ 時計機能を設定する

1. 本製品をスタートし、オーブン機能と温度を設定します。
   （カウントダウンと時刻は不要）
2. カウントダウン🔔など必要な時計機能とその記号が表示されるまで、
   時計マーク🕘に何度かタッチします。
3. ＋または－にタッチして必要な時間を設定します。
   設定した加熱時間が終了すると、２分間信号音が鳴ります。表示部に「00.00」が表示され、関連する機能の表示が点滅します。本製品が自動的に停止します。信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

■ 電子レンジの加熱時間の設定

1. 電子レンジ機能と出力を設定します。
2. ＋または－にタッチして必要な加熱時間|→|を設定します。
3. ◇にタッチして電子レンジをスタートします。
   設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴ります。表示部に「00.00」が表示され、関連する機能の表示が点滅します。本製品が自動的に停止します。信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

i 電子レンジの作動中、加熱時間を変更することができます。

電子レンジの加熱時間の設定:

- 0分から2分　　（5秒単位で設定）
- 2分から5分　　（10秒単位で設定）
- 5分から10分　（20秒単位で設定）
- 10分から20分（30秒単位で設定）
- 20分以上　　　（1分単位で設定）

電子レンジの加熱時間の最大設定:

- 700ワット～ 1000ワット ⇒ 0分から7分まで40秒間隔
- 100ワット～ 600ワット ⇒ 0分から59分まで

i **使用時のご注意**

- 時計機能を選択すると、時計マーク◷が約5秒間点滅します。
  この5秒間で＋または－にタッチして時刻を設定してください。
- 時刻を設定すると、時計マーク◷が引き続き約5秒間点滅します。5秒後に記号が点灯します。カウントダウン表示では、時間をカウントダウンします。加熱時間と終了時刻の場合は、調理をスタートすると時間のカウントダウンが始まります。
- 調理時間の開始を遅らせるには、終了時刻→|をタッチします。
- 早目に調理を終了するには（終了時刻の前に）、▽をタッチします。

オートプログラム

⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

i オートプログラムについては、「オートプログラム」のレシピを参照してください。

プログラムを設定する

1. 必要に応じて、⊽にタッチして本製品を停止します。
2. Pにタッチしてオートプログラムメニューを表示します。
3. ∧か∨にタッチしてオートプログラム（P1 ～ P12）を設定します。

- 表示部に自動重量「**gr**」が表示され、加熱時間マーク|→|が点滅します。
- ＋または－にタッチして、100gから1500gの間で食品の重量を設定します。（P5 ～ P12の最高重量は1000gです。）
- 重量を変更すると電子レンジの加熱時間が自動的に変化します。

i 常に低い方の重量を設定してください。
例えば、パンの重量が460gの場合は400gに設定します。

4. ◇にタッチしてプログラムをスタートします。
   設定した加熱時間が終了すると、2分間信号音が鳴ります。
   加熱時間マーク|→|が点滅し、本製品が自動的に停止します。
   信号音を停止するには、センサーパネルにタッチします。

i 一部のプログラムでは、電子レンジの加熱終了後に自動的に保温機能が作動します。
この場合には、信号音が鳴り、「**HH**」が表示されます。

■ メモリー機能

メモリー機能では、よく使用する設定を1つ保存することができます。

1. オーブン機能、温度、時計機能（加熱時間|→|や終了時刻→|）を設定します。
2. Pにタッチし、信号音が鳴るまで2秒間押し続けます。これで設定が確認されます。

メモリー機能を作動させる

1. 必要に応じて、⊽にタッチして本製品を停止します。
2. Pにタッチして保存してある設定を呼び出します。
3. ◇にタッチしてメモリー機能をスタートします。

付属品の使いかた

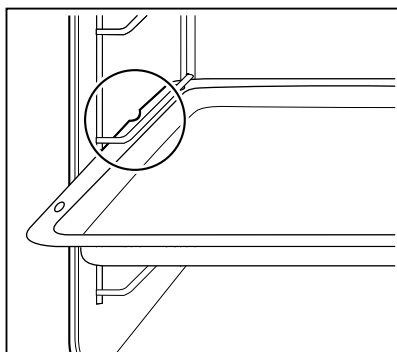
⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

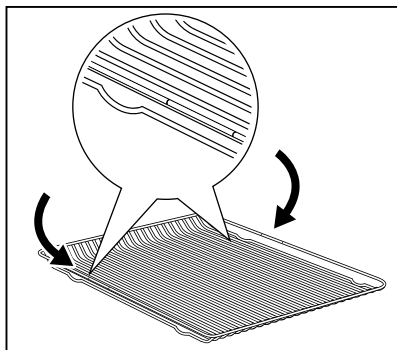
■ 付属品を取り付ける

ℹ 安全のために、すべての付属品には、下部の左右両側に小さなへこみがあります。このへこみがオーブンの奥へ来るようにしてください。このへこみは、アクセサリを固定する役割も果たしています。

調理プレート（天板）

調理プレート（天板）を、使用したい高さのラックの間に差し込みます。

グリルプレート

グリルプレートの脚部が下に来るように置きます。
グリルプレートを、使用したい高さのラックの間に差し込みます。

ℹ グリルプレートの外周が高くなっているため、食器の落下を防ぐことができます。

⚠ ご注意

グリルプレートおよび調理プレートは、電子レンジ調理に使用できません。電子レンジ調理や電子レンジとオーブン調理を併用するときは、必ず取り外してください。

その他の機能

■ 冷却ファン

本製品の作動中、冷却ファンが自動的に作動して本製品の表面を冷却します。
本製品の動作を停止すると、温度が下がるまで冷却ファンは動作を続けます。

■ チャイルドロック機能

チャイルドロック機能を設定した場合は、本製品の動作をスタートすることができません。

チャイルドロック機能設定と解除:

1. ▽にタッチして本製品を停止します。オーブン機能は設定しないでください。
2. 表示部に**SAFE**が表示されるか消えるまで、Pと－を同時に押し続けます。

■ 信号音

信号音の作動と解除：

1. ▽にタッチして本製品を停止します。
2. 信号音が鳴るまで、約2秒間＋と－を同時に押し続けます。

■ セーフティ機能

安全のために、本製品は次の場合に一定の時間が経過すると自動的に停止します。

- オーブン機能が作動している場合。
- オーブン温度を変更しなかったとき。

表示部には、最後に設定された温度が点滅します。

オーブン温度	スイッチオフ時間
30℃～120℃	12.5時間
120℃～200℃	8.5時間
200℃～250℃	5.5時間

OFFが点灯します。

セーフティ機能が作動した後にオーブンを使用する

オーブンを停止します。本製品を作動させると、再度使用することができます。

調理のヒント

調理表の温度と焼き時間は目安です。
レシピや使用する食材の質および量によって調理時間・調理温度は異なります。

■ 焼く

使用時のご注意

- 新しいオーブンは、前の製品とは焼き加減／ローストの仕上がりが違います。
  通常の設定（温度、調理時間）とグリルの段をリストの数値に合わせてください。
- 焼き時間が長ければ、焼き時間終了の約10分前にオーブンをスイッチオフして、余熱を使うことができます。

冷凍食品を使用すると、オーブン内のトレイが焼いている間に捻れることがあります。
トレイが冷めると、この歪みはなくなります。

調理表の使い方

- 最初は低い方の温度を使用することをお勧めします。
- 特別なレシピの設定が見つからないときは、ほぼ同じものを探してください。
- 複数の段でケーキを焼くときは、焼き時間を10 ～ 15分長くしてください。
- 高さが違うケーキやペストリーは、最初は同じように色がつきません。このような場合に、温度設定を変更しないでください。焼いている間に色の違いはなくなります。

■ ベンチサーモ調理を行うとき

オーブン機能：ベンチサーモ調理

焼き型を使用する場合

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
リングケーキまたはブリオッシュ	1	160 - 170	50 - 60
マディラケーキ／フルーツケーキ	1	150 - 170	70 - 90
スポンジケーキ	1	160 - 180	25 - 40
フラン生地（ショートクラストペストリー）	2	170 - 190 1)	10 - 25
フラン生地（スポンジ）	2	150 - 170	20 - 25
パイ生地で覆われたアップルトルテ	1	160 - 180	50 - 60
アップルパイ（2つの型 Ø20 cm、斜めにずらす）	1	180 - 190	65 - 80
キッシュ（キッシュロレーヌなど）	2	170 - 190	30 - 70
チーズケーキ	1	160 - 180	60 - 90

1）　予備加熱が必要です。

- 記載している数値は目安です。

天板でケーキ/ペストリー/パンを焼く場合

食　品	プレートの位置	温度(℃)	時間(分)
編みパン/王冠型パン	1	160 – 180	30 – 40
シュトレン	1	160 – 180	40 – 60
パン(ライ麦パン)	1	180 – 200	45 – 60
シュークリーム/エクレア	2	170 – 190	30 – 40
スイスロール	2	200 – 220[1)]	8 – 15
クラムケーキ(水分が少ないもの)	2	160 – 180	20 – 40
バター/シュガークーヘン	2	180 – 200[1)]	15 – 30
フルーツケーキ(発酵生地/ケーキ種)	2	160 – 180	25 – 50
ショートクラストペイストリーのフルーツパイ	2	170 – 190	40 – 80
繊細なトッピングのイーストケーキ(例えばカード、生クリーム アーモンドケーキ)	2	150 – 170	0:40 – 80
具の多いピザ	2	190 – 210[1)]	20 – 40
薄型ピザ	2	230[1)]	12 – 20
パンケーキ	2	230[1)]	10 – 20
スイス風パイタルト	2	190 – 210	35 – 50

1)　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

天板でクッキーを焼く場合

食　品	プレートの位置	温度(℃)	時間(分)
ペストリー生地のビスケット	2	160 – 180	6 – 20
シュプリッツ菓子	2	160	10 – 40
スポンジ生地のビスケット	2	160 – 180	15 – 20
卵白菓子、メレンゲ	2	80 – 100	120 – 150
マコロン	2	100 – 120	30 – 60
アイシングをかけた発酵生地クッキー	2	160 – 180	20 – 40
パフのペストリー	2	180 – 200[1)]	20 – 30
ロールパン	2	210 – 230	20 – 35
小さなケーキ(20ピース)	2	170[1)]	20 – 30

1)　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

複数の段でビスケット／小さなケーキ／ペストリー／ロールパンを焼く場合

食　品	ベンチサーモ調理 2段	温度（℃）	時間（分）
ペストリー生地のビスケット	2 / 3	160 – 180	15 – 35
シュプリッツ菓子	2 / 3	160	20 – 60
スポンジ生地のビスケット	2 / 3	160 – 180	25 – 40
卵白菓子、メレンゲ	2 / 3	80 – 100	130 – 170
マコロン	2 / 3	100 – 120	40 – 80
デニッシュペストリー	2 / 3	160 – 180	30 – 60
ペストリー	2 / 3	180 – 200[1]	30 – 50

1）　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

うまく焼けないとき

結　果	考えられる原因	対　策
ケーキに充分下まで色がつかない。	プレートの段が適当ではない。	さらに下の段に置く。
ケーキがしぼんでしまう。(べとべと、半生、水分が多すぎ)	温度が高すぎる。	少し低い温度設定を使用する。
	焼き時間が短すぎる。	焼き時間を長くする。 焼く温度を上げることで焼き時間を短くすることはできません。
	生地に水分が残りすぎている。	水分を少なくする。 特にミキサー使用の際に、攪拌時間に注意する。
ケーキが乾燥している。	温度が低すぎる。	焼く温度を高く設定する。
	焼き時間が長すぎる。	焼き時間を短くする。
ケーキが均等に茶色になっていない。	焼く温度が高すぎて焼き時間が短すぎる。	焼く温度をより低く設定し、焼き時間を長くする。
	生地が均等でない。	生地を天板上で均等にする。
設定した焼き時間でケーキが焼き上がらない。	焼き温度が低すぎる。	焼き温度が低すぎる焼く温度を少し高く設定する。

● 加熱温度を上げて焼き時間が短くなるわけではありません。

● 電動泡立て器を使用する場合、泡立て時間は、必ずレシピに従ってください。

スフレとグラタン料理

オーブン機能：ベンチサーモ調理

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
パスタ料理	1	180 - 200	30 - 50
ラザニア	1	180 - 200	25 - 40
野菜のグラタン 1）	1	160 - 170	15 - 30
バゲットグラタン 1）	1	160 - 170	15 - 30
甘いパン	1	180 - 200	40 - 60
魚料理	1	180 - 200	30 - 60
野菜の詰め物	1	160 - 170	30 - 60
ポテトグラタン	2	180 - 200	40 - 50

1）　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

冷凍した調理済み食品

食　品	オーブン機能		プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
冷凍ピザ		ベンチサーモ調理	3	メーカーデータによる	メーカーデータによる
フライドポテト 1）（300 ～ 600g）		ロティサーム調理	3	200 - 220	メーカーデータによる
バゲット		グリル調理	3	メーカーデータによる	メーカーデータによる
フルーツケーキ		グリル調理	3	メーカーデータによる	メーカーデータによる

1）フライドポテトは調理中、2、3回裏返してください。

● 記載している数値は目安です。

■ ロースト調理を行うとき

ロースト料理

- ローストにはオーブン用耐熱容器を使用してください。
  （メーカーの指示に従ってください）
- 大きな肉の塊は、深いなべまたは深いなべにのせたグリル網（ある場合）で直接焼くことができます。
- 脂身の少ない肉は蓋付きの容器（オーブン用）で調理してください。肉汁がなくなることを防げます。
- 肉の表面に焦げ目をつけたり、カリカリにしたい場合は、蓋のないロースト型でローストしてください。

i 記載している数値は目安です。

オーブン機能：ベンチサーモ調理

豚肉

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
肩肉、首肉、ハム（1000 ～ 1500 g）	1	170 - 190	90 - 120
チョップ、スモークした豚ロース（1000 ～ 1500 g）	1	180 - 200	60 - 90
ミートローフ（750 ～ 1000 g）	1	180 - 200	45 - 60
豚のすね肉（下ごしらえ済み）（750 ～ 1000 g）	1	170 - 190	90 - 120

牛肉

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
ポットロースト（1000 ～ 1500 g）	1	180 - 200	120 - 150
ローストビーフあるいはサーロイン（厚さ 1 cm ごと）	1	210 - 230[1]	厚さ1cmごとに 0:06 - 0:09

1）　予備加熱が必要です。

子牛

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
ポットロースト（1000 ～ 1500 g）	1	170 - 190	120 - 150
子牛のすね肉（1500 ～ 2000 g）	1	170 - 190	120 - 150

ラム

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
ラムのモモ肉（1000 ～ 1500 g）	1	170 – 190	75 – 120
ラムの背肉（1000 ～ 1500 g）	1	180 – 200	60 – 90

天板上での短時間ロースト

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
ソーセージ「コルドンブルー」	1	220 – 230[1)]	5 – 8
ソーセージ	1	220 – 230[1)]	12 – 15
衣をつけたシュニッツェルあるいはカツレツ	1	220 – 230[1)]	15 – 20
リッソウル	1	210 – 220[1)]	15 – 20

1）　予備加熱が必要です。

魚（蒸す）

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
魚丸ごと一匹（1000 ～ 1500 g）	1	210 – 220	45 – 75

鶏肉

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
若鶏（1000 ～ 1500 g）	1	190 – 210	45 – 75
鶏肉半羽（400 ～ 500 gごと）	1	200 – 220	35 – 50
鶏肉ぶつ切り（200 ～ 250 gごと）	1	200 – 220	35 – 50
鴨（1500 ～ 2000 g）	1	180 – 200	75 – 105

狩猟鳥獣

食　品	プレートの位置	温度（℃）	時間（分）
野うさぎの背肉、野うさぎのモモ肉（1000 gまで）	1	220 – 230[1)]	25 – 40
鹿の背肉（1500 ～ 2000 g）	1	210 – 220	75 – 105
鹿のモモ肉（1500 ～ 2000 g）	1	200 – 210	90 – 135

1）　予備加熱が必要です。

■ グリル調理を行うとき

オーブン機能：グリル調理 （最高温度230℃に設定）

⚠ ご注意

- グリルを使用する際は、オーブンの扉を閉じてください。
- グリルを使用する際は、グリルプレートと調理プレート（天板）を両方使用してください。

グリル

食　品	プレートの位置	調理時間（分）	
		第１面	第２面
リッソウル	3	8 – 10	6 – 8
ポークフィレ	2	10 – 12	6 – 10
ソーセージ	3	8 – 10	6 – 8
牛フィレステーキ、子牛のステーキ	3	6 – 7	5 – 6
牛フィレ、ローストビーフ（約1000g）	2	10 – 12	10 – 12
トースト[1]	3	4 – 6	3 – 5
オープンサンド	2	8 – 10	-

1） 天板を使わずにグリルプレートを使う。

- 調理プレートとグリルプレートを組み合わせて挿入し、調理プレートは油受けとして使用してください。
- 記載している数値は目安です。

■ ロティサーム調理を行うとき

オーブン機能：ロティサーム調理

食　品	温度（℃）	調理プレート（天板）	グリルプレート	時間（分）	裏返す時間（分）
		プレートの位置			
鶏肉（900 ～ 1000 g）	180 – 200	1	2	50 – 60	25 – 30
詰め物入りのポークロール（2000 g）	180 – 200	1	2	90 – 95	45
パスタ料理	180	-	2	30	-
ポテトグラタン	200	-	2	20 – 23	-
ニョッキグラタン	180	-	2	20 – 23	-
カリフラワー（オランディーズソース添え）	200	-	2	15	-

- 記載している数値は目安です。

■ 解凍調理を行うとき

オーブン機能：解凍／乾燥 （温度設定30℃）

- 食品を包装から取り出し、天板に乗せて一番下の段に置きます。
- 解凍時間を抑えるためには、カバーをしないでください。

解凍

食　品	時間（分）	追加解凍時間（分）	注
鶏肉1000 g	100 - 140	20 - 30	時間が半分経過したときに裏返す。
肉1000 g	100 - 140	20 - 30	時間が半分経過したときに裏返す。
肉500 g	90 - 120	20 - 30	時間が半分経過したときに裏返す。
マス150 g	25 - 35	10 - 15	—
イチゴ300 g	30 - 40	10 - 20	—
バター250 g	30 - 40	10 - 15	—
クリーム2×200 g	80 - 100	10 - 15	少し凍った状態でもクリームを泡立てることができます。
ケーキ1400 g	60	60	—

- 解凍が十分で無い場合は、追加で解凍を行ってください。
- 解凍する食品によっては高温余熱で解凍しないほうがよいもの（刺身魚のサクなど）もありますのでご注意ください。
- 記載している数値は目安です。

■ 乾燥

オーブン機能：解凍／乾燥

- 調理プレート（天板）にオーブンシートを敷きます。
- 最適な状態に乾燥させるには、乾燥時間が半分経過した段階で停止し、扉を開けて温度を下げ、一晩放置してから残りの乾燥を行います。

乾燥

食　品	温度（℃）	プレートの位置		時間（時間）
		最初の位置	2番目の位置	
豆	75	2	2 / 3	6 - 9
スライスしたパプリカ	75	2	2 / 3	5 - 8
スープ用野菜	75	2	2 / 3	5 - 6
きのこ類	50	2	2 / 3	6 - 9
ハーブ	40 - 50	2	2 / 3	2 - 4
プラム	75	2	2 / 3	8 - 12
アプリコット	75	2	2 / 3	8 - 12
スライスしたりんご	75	2	2 / 3	6 - 9
セイヨウナシ	75	2	2 / 3	9 - 13

- 記載している数値は目安です。

■ 保存食品を作るとき

オーブン機能：ベンチサーモ調理

- 同じサイズの市販の保存用瓶（耐熱性のもの）のみを使用してください。
- ふたがねじ式やバヨネットタイプのビンや金属製の容器は使用しないでください。
- この機能には一番下の段を使用してください。
- 天板上で調理する場合は、容量１リットルの瓶６つまでとしてください。
- 瓶の同じレベルまで食品を入れ、留め具で閉じてください。
- 瓶を離して置いてください。
- 天板に約1/2リットルの水を入れ、オーブンに充分な湿気を与えます。
- 瓶内で液体が軽く沸騰し始めたら（１リットル瓶の場合、約35 ～ 60分後）、オーブンのスイッチを切るか、温度を100℃に下げます。（調理表を参照）

ジャム／ベリー類

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃での調理時間（分）
イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、セイヨウスグリ	160 - 170	35 - 45	-
熟していないセイヨウスグリ	160 - 170	35 - 45	10 - 15

ジャムリスト／種のある果物

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃での調理時間（分）
セイヨウナシ、マルメロ、プラム	160 - 170	35 - 45	10 - 15

保存食品リスト／野菜類

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃での調理時間（分）
にんじん[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
きゅうり	160 - 170	50 - 60	-
ミックスピクルス	160 - 170	50 - 60	15
コールラビ、エンドウ豆、アスパラガス	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1）オーブンのスイッチを切ってからそのままオーブン内に放置します。

- 記載している数値は目安です。

■ 電子レンジ調理を行うとき

使用時のご注意

全般：

● 本製品の停止後、数分間料理をそのまま置いてください。
（「電子レンジ調理表：スタンディングタイム」を参照）

● 電子レンジを作動させる前に、アルミホイルや金属の容器等は取り外してください。

調理：

● 可能な限り、電子レンジでの使用に適した素材のカバーをかけて食品を加熱してください。表面を乾燥させた状態に保つ場合にのみ、カバーをかけないで加熱してください。

● 冷蔵食品や冷凍食品には、調理時間がそれだけ長くかかります。

● ソースの入っている料理は時々かき混ぜてください。

● にんじん、豆やカリフラワーなどの固い野菜は水を入れてください。

● 大きな塊のものは時間が半分経過したときに裏返してください。

● 野菜はなるべく同じ大きさに切ってください。

● 平らで広い容器を使用してください。

肉、鶏肉、魚の解凍：

● 凍ったままの食品の包装を外し、小さめの皿を裏返してのせ、その下に大き目の容器や解凍用受け皿などを敷くことで溶け出した液体のこぼれを防ぎます。

● 途中で食品を裏返してください。できれば、食品を分け、解凍した部分を切り分けて取り出してください。

バター、トルテ、クオーク（チーズ）の解凍：

● 本製品内で完全に解凍しないで、ある程度解凍ができたら、室温で解凍してください。これによりむらなく解凍できます。解凍前に、金属やアルミ製の包装や混入物を完全に取り除いてください。

果物、野菜の解凍：

● 生の状態で使用する果物や野菜は、本製品内で完全に解凍しないで、室温で解凍してください。

● 調理する果物や野菜は、解凍せずにそのまま電子レンジの高出力で調理できます。

調理済み食品：

● 金属の容器あるいはプラスチック容器に入った調理済み食品は、それらの容器が電子レンジで使用できることを確かめてから解凍／加熱してください。

● 容器に印刷されたメーカーの指示に従ってください（例えば金属製のカバーを取り除いたり、フィルムに穴を開けるなど）。

電子レンジに適した調理器具

食器／材質	電子レンジ			グリル
	解凍	加熱	調理	
オーブン用耐熱性ガラスおよび磁器製品（金属部分なし、例えばパイレックス、耐熱ガラスなど）	○	○	○	○
耐熱性でないガラスおよび磁器製品 1)	○	×	×	×
耐熱性／耐凍性素材のガラスおよびセラミックガラス（アルコフラムなど）、グリルプレート	○	○	○	○
セラミック 2)、陶器 2)	○	○	○	×
200℃までの耐熱性プラスチック 3)	○	○	○	×
ボール紙、紙	○	×	×	×
ポリエチレン製ラップ	○	×	×	×
電子レンジで使用できるジップの付いたロースト用保存袋 3)	○	○	○	×
金属製のロースト用皿（例えばホーロー、鋳鉄など）	×	×	×	○
黒いラッカーやシリコンコート加工の焼き型 3)	×	×	×	○
天板	×	×	×	○
グリル用食器（例えばクロスティーノ、クランチプレート）	×	○	○	×
パッケージに入った調理済み食品 3)	○	○	○	○

1) 金、銀、プラチナ、金属のメッキ／飾りのないもの。
2) クオーツ、金属部分、金属製釉薬を使用しないもの。
3) メーカー指定の最高温度を守ってください。
○：適している　　×：適していない

その他の注意事項

- 食品はそれぞれ形状や特性が異なり、異なる量を使用することになります。そのため、解凍、加熱、調理に必要な時間とワット数がすべて異なります。
  目安として、２倍の量＝約２倍の時間と考えてください。
- 電子レンジで加熱することによって、食品の中に熱が発します。したがって、各部を一度に加熱することはできません。特に量が多い場合には、加熱中になるべくかき混ぜてください。
- 表には、スタンディングタイムを示しています。食品内の熱が均等になるように、本製品の中あるいは外に一定時間置いてください。
- お米料理には、平らで広い容器が適しています。

電子レンジの調理表

肉の解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム(分)	備　考
肉の塊	500	200	10 – 12	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返す。
ステーキ	200	200	3 – 5	5 – 10	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分を取り除く。
合いびき肉	500	200	10 – 15	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分を取り除く。
グーラッシュ	500	200	10 – 15	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分を取り除く。

鶏肉の解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム(分)	備　考
鶏肉	1000	200	25 – 30	10 – 20	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分にアルミホイルをかける。
鶏胸肉	100 – 200	200	3 – 5	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分にアルミホイルをかける。
鶏モモ肉	100 – 200	200	3 – 5	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分にアルミホイルをかける。
鴨	2000	200	45 – 60	20 – 30	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分にアルミホイルをかける。

魚の解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム(分)	備　考
魚丸ごと一匹	500	100	10 – 15	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
魚の切り身	500	100	10 – 12	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。

ソーセージの解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ（g）	出力（W）	時間（分）	スタンディングタイム	備　考
スライスしたソーセージ	100	100	2 – 4	20 – 40	時間が半分経過したときに裏返す。

乳製品の解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ（g）	出力（W）	時間（分）	スタンディングタイム	備　考
クオーク	250	100	10 – 15	25 – 30	アルミ類を取り除き、時間が半分経過したときに裏返す。
バター	250	100	3 – 5	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返し、解凍された部分を取り除く。
チーズ	250	100	3 – 5	30 – 60	アルミ類を取り除き、時間が半分経過したときに裏返す。
クリーム	260	100	7 – 12	20 – 30	アルミの蓋を取り除き、時間が半分経過したときにかき混ぜる。

ケーキ/ペストリーの解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ（g）	出力（W）	時間（分）	スタンディングタイム	備　考
イースト生地	1つ	100	2 – 3	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
チーズケーキ	1つ	100	2 – 4	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
ケーキ（トルテ）	1つ	100	1 – 2	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
ドライケーキ（パウンドケーキなど）	1つ	100	2 – 4	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
フルーツケーキ	1つ	100	1 – 2	15 – 20	時間が半分経過したときに裏返す。
パン	1000	100	15 – 20	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返す。

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
スライスしたパン	500	100	8 – 12	10 – 15	時間が半分経過したときに裏返す。
ロールパン	4つ	100	5 - 8	5 - 10	時間が半分経過したときに裏返す。

果物の解凍

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
イチゴ	300	100	8 – 12	10 – 15	カバーをかけて解凍し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
プラム、チェリー、ラズベリー、クロフサスグリ、アプリコット	250	100	8 – 10	10 – 15	カバーをかけて解凍し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。

解凍と溶解

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
チョコレート/チョコレートコーティング	150	600	2 – 3	–	時間が半分経過したときにかき混ぜる。
バター	100	200	2 – 4	–	時間が半分経過したときにかき混ぜる。

解凍と加熱

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
瓶入りベビーフード	200	300	2 – 3	–	時間が半分経過したときにかき混ぜて、温度をチェックする。
ベビーミルク(180mlのボトル)	200	1000	0:20 – 0:40	–	ボトルにスプーンを入れ、かき混ぜて温度をチェックする。
レトルト食品	400 – 500	600	4 – 6	5	アルミ製の蓋を取り除き、時間が半分経過したときに裏返す。

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
冷凍した調理済み食品	400 – 500	400	14 – 20	5	アルミ製の蓋を取り除き、時間が半分経過したときに裏返す。
ミルク	1カップ(約200 ml)	1000	1:15 – 1:45	-	容器にスプーンを入れる。
水	1カップ(約200 ml)	1000	1:30 – 2	-	容器にスプーンを入れる。
ソース	200 ml	600	1 – 2	-	時間が半分経過したときにかき混ぜる。
スープ	300 ml	600	2 – 4	-	時間が半分経過したときにかき混ぜる。

調理表

食　品	電子レンジ				
	サイズ(g)	出力(W)	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
魚丸ごと一匹	500	500	8 – 10	-	カバーをして加熱し、加熱中容器を何度か裏返す。
魚の切り身	500	500	6 – 8	-	カバーをして加熱し、加熱中容器を何度か裏返す。
生野菜(短時間調理)[1)]	500	600	12 – 16	-	約50mlの水を加え、蓋をして加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
冷凍野菜(短時間調理)[1)]	500	600	14 – 18	-	約50mlの水を加え、蓋をして加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
生野菜(長時間調理)[1)]	500	600	14 – 20	-	約50mlの水を加え、蓋をして加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
冷凍野菜(長時間調理)[1)]	500	600	18 – 24	-	約50mlの水を加え、蓋をして加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
ゆでたじゃがいも	800 g +600 ml	1000	5 – 7	300W 15 – 20	カバーをかけて加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。
ご飯	300 g +600 ml	1000	4 – 6	-	カバーをかけて加熱し、時間が半分経過したときにかき混ぜる。

1） すべての野菜は、容器に蓋をして調理する。示した時間は目安で、食品の種類と量によって異なります。

コンビ機能調理表

調理機能：ベンチサーモ調理 + 電子レンジ

あるいはロティサーム調理 + 電子レンジ

食　品	ベーキング/ロースト皿	オーブン機能	温度(℃)	電子レンジ(W)	プレートの位置	時間(分)	備　考
スフレ/チーズグラタン	グリルプレート上のグラタン皿	ベンチサーモ+電子レンジ	180	600	1	25-35	
スフレ/グラタン料理	グリルプレート上のグラタン皿	ベンチサーモ+電子レンジ	180	600	1	30-40	
鴨 2000 g	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	最初は230 その後180	300 300	1	40-60	15分後に裏返し、その後180℃、10分間のスタンディングタイム
魚の切り身350 g	グリル上のガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	230	600	1	15-20	詰め物をして巻き、スパイスで味付け
フィッシュグラタン1400 g	ガラスの容器	ベンチサーモ+電子レンジ	180	300	1	30-40	
鳥丸ごと一羽	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	200	300	1	30-40	20分後に裏返す
鶏肉半羽	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	200	300	1	25-35	15分後に裏返す
ミートローフ650 g	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	180	300	1	30-40	5分間のスタンディングタイム
鶏モモ肉	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	210	600	1	20-25	15分後に裏返す
子牛のロースト1000 g	グリル上のガラス容器	ロティサーム+電子レンジ	210	300	1	30-40	25分後に裏返し、蓋をせずに調理、5分間のスタンディングタイム
ポテトグラタン	グリル上のガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	180	600	1	20-25	チーズを上にかける
ラムの骨付きモモ肉1000 g	グリル上のガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	180	300	1	30-40	5分間のスタンディングタイム
ラムの骨なしモモ肉1000 g	グリル上のガラス容器	ベンチサーモ+電子レンジ	200	300	1	30-40	5分間のスタンディングタイム
ラザニア1200 g	グリルプレート上のグラタン皿	ベンチサーモ+電子レンジ	230	400	1	25-30	

食　品	ベーキング/ロースト皿	オーブン機能	温度(℃)	電子レンジ(W)	プレートの位置	時間(分)	備　考
マカロニグラタン 1800 g	グリルプレート上のグラタン皿	+	230	400	1	30-35	20分後にかき混ぜる
パプリカの野菜詰め	グリル上のガラス容器	+	230	400	1	20-25	半分に切ったパプリカにチーズ/野菜を詰める
ローストビーフ 1000 g	グリル上のガラス容器	+	180	400	1	60-70	10分間のスタンディングタイム、1回裏返し、蓋をして調理
ローストポーク(首肉) 1200 g	グリル上のガラス容器	+	230	400	1	55-65	5分間のスタンディングタイム、1回裏返し

調理時間と温度は目安で、食品の種類と量によって異なります。

電子レンジ調理で困ったな？と思ったら

状　態	対　策
料理の量に関するデータが見つからない	似たような料理を探します。 以下のルールに従って調理時間を加減します。 2倍の量＝約2倍の時間 半分の量＝半分の時間
食品が乾燥する	調理時間を短くするか、電子レンジの出力を低くします。
時間が経過しても、食品の解凍、加熱、調理が完全でない	調理時間を長くするか、電子レンジの出力を高くします。高さのある料理には時間が長くかかることに注意してください。
調理時間が経過した後、食品の周囲が過熱しているのに、中央がまだ温まっていない	次回は低い出力で長時間加熱してください。スープなどの液体は、途中でかき混ぜてください。

IEC 60705に準拠した料理のテスト(電子レンジ出力1000ワット)

電子レンジの品質および機能は、試験機関により指定の料理を使用してテストされています。

食　品	電子レンジ(W)	オーブン機能	プレートの位置	時間(分)	スタンディングタイム	備　考
卵プリン(12.3.1)	300		ガラス容器	30-40	120	時間が半分経過したときに容器を回転させる。
スポンジケーキ(12.3.2)	600		ガラス容器	8-10	5	
ミートローフの調理(12.3.3)	500		ガラス容器	20-22	5	蓋をし、時間が半分経過したときに容器を回転させる。
ポテトグラタン(12.3.4)	500		1	40	5	
ケーキ(12.3.5)	200		2	20	5	
チキングリル 1200 g (12.3.6)	300		1	35	5	15分後に裏返す。
ひき肉の解凍(13.3.)	100		ガラス容器	15-20	5	半分経過したときに裏返し、解凍された部分を取り除く。
ラズベリーの解凍(B.2.1)	100		ガラス容器	11-13	5	蓋をする。

■ オートプログラム

P を使用して12種類のオートプログラムの１つを設定します。（「オートプログラム」（P21）を参照してください。）

プログラム	機能	レシピ		分量			予約加熱時間	保温機能 “HH”
				設定値	最低	最高		
P1	解凍	鶏肉		1000g	100g	1500g	19分40秒	なし
P2		肉		800g	100g	1500g	17分36秒	なし
P3		魚		1000g	100g	1500g	15分20秒	なし
P4		パン		500g	100g	1500g	6分	なし
P5	沸騰	少なめの冷凍野菜（50mlの水を加える）		800g	100g	1000g	15分44秒	あり
P6		多めの冷凍野菜（50mlの水を加える）		800g	100g	1000g	22分56秒	あり
P7		少なめの生野菜（50mlの水を加える）		800g	100g	1000g	24分	なし
P8		多めの生野菜（50mlの水を加える）		800g	100g	1000g	26分40秒	なし
P9		じゃがいも（100mlの水を加える）		600g	100g	1000g	17分12秒	なし
P10		魚		1000g	100g	1000g	21分40秒	あり
P11	コンビ機能 ＋	ポテトグラタン		1000g	400g	1000g	30分	あり
P12	＋	鶏肉		1000g	400g	1800g	30分	あり

◆ポテトグラタン（4～5 人前）

材料：

- じゃがいも … 750 g
- おろしたグリエールチーズまたはエメンタールチーズ … 100 g
- 卵 … 1 個
- 牛乳またはクリーム … 250 ml
- バター … 大さじ2
- タイム … 大さじ 1/2
- にんにく … 1 かけ
- 塩、コショウ、ナツメグ … 適量

調理方法：

1. じゃがいもの皮をむき、約 3mm にスライスし、表面を拭いて、塩コショウします。
2. 半量のじゃがいもを、油を塗った耐熱皿に並べ、上に少量のチーズを乗せます。
3. 残りのじゃがいもを重ね、その上に残りのチーズを乗せます。
4. にんにくをつぶし、卵、牛乳、タイムと混ぜます。
5. これに塩コショウをし、じゃがいもの上にかけます。
6. バターの小片をグラタンの上に置きます。

設　定	プレートの位置	時　間
P11 ポテトグラタン	2	30分

◆ローストチキン（1200 g）

材料：

- 鶏肉 … 1 羽（1000 ～ 1200 g）
- 油 … 大さじ2
- 塩、コショウ、パプリカ、カレーパウダー … 適量

調理方法：

1. 鶏肉を洗い、キッチンペーパーで水気を取ります。
2. スパイスを油と混ぜ、まんべんなく、鶏肉の中と外側に塗ります。
3. 鶏肉の胸を下にして、穴あきプレート（別売品）を敷いた耐熱皿あるいはガラス皿に置きます。
4. ロースト時間の半分か経過したところで、鶏肉を裏返します。
5. 最初の信号音が鳴った後、焼き具合を確かめます。必要であれば、2 回目の信号音が鳴るまで（約 10 分）残りの調理時間ローストします。

設　定	プレートの位置	時　間
P12 鶏肉 1200g	2	30分

■ アクリルアミドについて

重要！

- 最新の科学的見解では調理（特にでんぷんを含むもの）の焦げ（アクリルアミド）は、健康被害をもたらすリスクがあるとされています。従って、焦げ目が付きすぎないよう調理することをお勧めします。
- 農林水産省の Web サイトも合わせてご参照ください。

点検とお手入れ

⚠ 警告

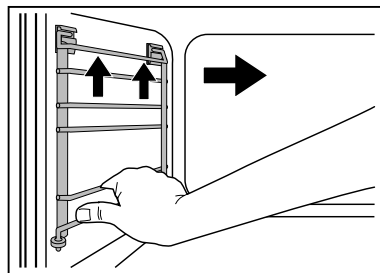
「安全上のご注意」をお読みください。

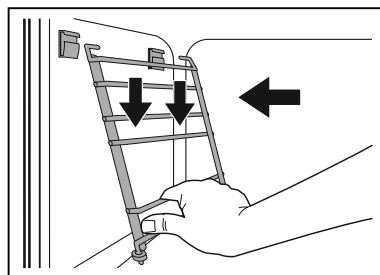
⚠ ご注意

クリーニングの注意:

- 本製品の前面は、温水と洗剤で湿した柔らかい布で掃除してください。
- 金属面を掃除するには、通常の洗剤を使用します。
- 使用後は毎回、内部を掃除してください。汚れが簡単に落ち、焦げ付きません。
- 取れにくい汚れは、専用のオーブンクリーナーで取り除きます。
- 使用後は毎回すべての付属品を、温水と洗剤で湿した柔らかい布で掃除し、乾燥させてください。
- テフロン加工の付属品がある場合は、研磨剤、先が尖った物、または食洗機を使わないでください。

■ サイドレールを外す

サイドレールを外して側面をクリーニングすることができます。
サイドレールを持ち上げ引き抜きます。

サイドレールの外し方

サイドレールを逆の手順で取り付けます。

サイドレールの取り付け方

■ 庫内灯

⚠ 警告

- 感電の恐れがあります。
- 庫内灯とガラスカバーは高温になります。必ず冷めてから作業を行ってください。

庫内灯を取り替える前に

- 庫内灯を交換する際は、必ずオーブンのスイッチを切り、電源プラグを抜くかブレーカーのスイッチを切ってから作業を行ってください。

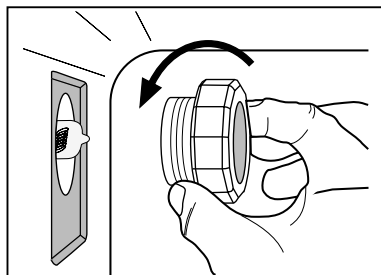
⚠ ご注意

ガラスカバーとくぼみを保護するために、本製品の内部に布を敷きます。

■ 庫内灯の交換／ガラスカバーの掃除

庫内灯とガラスカバーを保護するために、本製品の内部に布を敷きます。
表面に付着した油が庫内灯に焼きつかないように、ハロゲンランプを触るときは常にタオルを使ってください。

1. 左側のサイドレールを外します。
2. ガラスカバーを反時計方向に回して、取り外します。
3. ガラスカバーを清掃します。
4. 庫内灯を交換します。
   - 庫内灯は別売りとなります。ご注文はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡のうえ、お求めください。
   - サービスセンター
     TEL: 0120-5445-07（フリーダイヤル）
     エレクトロラックス・ジャパン株式会社
     白物家電事業部　サービスセンター

⚠ ご注意

❗ 安全のため、必ず「25W、230V、耐熱電球」をご使用ください。

5. ガラスカバーを取り付けます。
6. サイドレールを取り付けます。

故障かな？と思ったら

修理をご依頼される前に、次の事項にそってもう一度ご確認ください。それでも症状が改善されない場合は、お買い求めの販売店または当社サービスセンターに修理をご依頼ください。正常な使用による故障以外での修理のご依頼は保障期間内であっても費用を請求させて頂くことがありますのでご注意ください。

⚠ 警告

- ご確認の前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 取扱説明書に記載されていない故障は、有資格の電気技師または適格者が行う必要があります。

問　題	考えられる原因	処　置
オーブンが温まらない。	オーブンがオフになっている。	オーブンを作動する。
	時刻が設定されていない。	時刻を設定する。 「時刻の設定」を参照。
	必要な設定が行われていない。	設定が正しいか確認する。
	セーフティ機能が作動している。	「セーフティ機能」を参照。
	チャイルドロック機能が作動している。	チャイルドロック機能を解除する。
	ヒューズが切れている。	ヒューズが原因かどうかを確認する。 ヒューズが何度も切れる場合、資格のある電気技師に相談する。
庫内灯が作動しない。	庫内灯の不具合。	庫内灯を交換する。
電子レンジが作動しない。	扉がしっかり閉じていない。	扉を閉める。
	扉のパッキンとパッキンの表面が汚れている。	扉のパッキンとパッキンの表面を掃除する。
	センサーパネルの「スタート◇」をタッチしていない。	センサーパネルの「スタート◇」をタッチする。
表示の「d」が点灯し、 オーブンが温まらない。 ファンが作動しない。	テストモードがオンになっている。	本製品をオフにする。 信号音が鳴り、「d」表示が消えるまで [P] と＋ を同時に押し続ける。

アフターサービス

■ 保証について

1. この製品には、製品保証書がついています。
   保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間は、お買い上げの日から１年間です。
   保証書の記載内容により修理いたします。（保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください。）保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
   お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。
4. 業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな？と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、ブレーカーを落としてお買い上げの販売店、または当社のサービスセンターに次ページの内容をご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

⚠ ご注意

ご自分での修理はしないでください。大変危険です。
必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご依頼ください。

■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品の保持期間を製造打切後６年間とさせていただいております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■ お申込は…

サービスセンター（下記またはお買い上げの販売店にご連絡ください）
☎0120-5445-07（フリーダイヤル）　FAX：03-5445-3211
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル
エレクトロラックス・ジャパン（株）　白物家電事業部　サービスセンター

■ ご連絡いただくこと…

品　　名	：電子レンジ付オーブン
型　　名	：**KM7100000M**
使用開始年月	：　　　年　　月　　日
故障の内容	：（できるだけ詳しく）
製品番号（PNC）	：**(50 Hz) 944 271 097　(60 Hz) 944 271 098**
製造番号（S.N.）	：..

⚠ ご注意

保障期間内でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

仕様

品　　　　　　名	電子レンジ付オーブン	
型　　　　　　名	**KM7100000M** (50 Hz)	**KM7100000M** (60 Hz)
定　格　電　圧	200 V	200 V
定　格　周　波　数	50 Hz	60 Hz
発　振　周　波　数	2,450 Hz	
設　置　方　法	ビルトイン	
定格消費電力（合計）	3,450 W	
電子レンジ	1,750 W	
グリルヒーター	3,250 W	
コンベクションヒーター	3,150 W	
定格高周波出力	1,000 W	
外形寸法（W×D×H）	592 × 567 × 388 mm	
重　　　　　　量	41.0 kg	

愛情点検　長年ご使用の電子レンジ付オーブンの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げくさい臭いがする。 ● ビリビリと電気を感じる ● その他の異常や故障がある。

使用中止	**このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。**

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
   （1）商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに依頼してください。
   （2）お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でもつぎの場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ト）メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外
   （チ）屋外での用途、設置をされた場合および弊社設置マニュアル以外の設置、ご使用での故障および損傷
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

（修理メモ）

※ 製品保証書は裏表紙についています。

※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

製 品 保 証 書

本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は「無料修理規定」をご参照ください。
「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くださるようお願いいたします。

<table>
<tr><td>品名</td><td colspan="2">電子レンジ付オーブン</td><td>形名</td><td>KM7100000M</td></tr>
<tr><td>製品番号
PNC</td><td colspan="2">(50Hz) 944 271 097
(60Hz) 944 271 098</td><td>製造番号
S.N.</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">※お客様</td><td colspan="4">お名前</td></tr>
<tr><td colspan="4">ご住所 〒
☎（　　　）　　　ー</td></tr>
<tr><td>※お買い上げ日</td><td>年　月　日</td><td colspan="2" rowspan="2">※取扱販売店名／住所／電話番号</td><td rowspan="2">担当者
印</td></tr>
<tr><td>保証期間</td><td>（お買い上げ日より）1年</td></tr>
</table>

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。

Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社
白物家電事業部
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第２ビル
TEL. 03-5445-3363　FAX. 03-5445-3362
サービスご相談窓口〈フリーダイヤル〉0120-5445-07
http://www.aeg-electrolux.jp

ANC.892937552
AL 2011. 06